

Apunte a la Cocina Andaluza

Al referirnos a la gastronomía andaluza habría que empezar haciendo un triple apartado: los tópicos tradicionalmente atribuidos a nuestra cocina: gazpacho, pescaito frito y las tapas; lo que se ofrece en los restaurantes de nuestras ciudades y, en un tercer estadio, la cocina casera que día a día se come en las casas andaluzas.

Si nos remontamos a los viajeros románticos del siglo XIX ya hablaban despectivamente de algunos de los productos base, ajo y aceite, por cierto puro de oliva, que caracterizaba nuestra cocina. Durante el presente siglo una deficiente difusión y bibliografía hacen de la cocina andaluza un cuerpo desconocido, incluso para los propios andaluces, frente a otras cocinas del país o de otros países. Esta escasa información de la tradición culinaria andaluza hacen campo abonado al uso y abuso de los tópicos: que se tapea bien pero se come mal, ¡qué bueno está este pescaito frito!, olvidándose de pescados de más enjundia y nobleza, a la plancha o a la sal, o de las carnes serranas y magras o, por último, que aquí «con la caló» con un gazpacho se está comido.

A ello, los restaurantes unen su repertorio de platos estandarizados, que aún basándose en productos y hechuras de primera calidad, en ningún caso ofrecen en sus cartas apenas alguna variante propiamente andaluza. Los restaurantes andaluces, más que en otros lugares, ofrecen buenos artículos, cuidada y compleja elaboración y en algunos casos notables especialidades pero siempre dentro de una cocina de patente nacional e incluso en algunos casos, por influencia del turismo, internacional. También nos encontramos con el caso de restaurantes de nuestras localidades especializados en cocinas de otras regiones, vasca, catalana, gallega o al menos muy influenciados por las mismas. ¡Qué difícil es encontrar un restaurante, aún siendo de costa, donde poder degustar guisos marineros o ciertas variedades de pescados como la raya o el marrajo!

Destacable es, no obstante, que algunos restaurantes nos ofrezcan como especialidad, y decimos bien porque es especialísimo dada su orfandad con otros platos similares, la recuperación de platos de la antigua tradición andaluza cual puede ser el caso del rape a la mozárabe (1). Pero dicha recuperación entra más en el campo de la arqueología culinaria, es más un ensayo intelectual, que un plato común a los fogones de los lares andaluces. A la par avisamos sobre su posible autenticidad.

Y vayamos a la verdadera cocina de la tierra andaluza, variadísima de una provincia a otra, siempre interesante y sabrosa por humilde que sea y que se practica en las casas particulares, ventas y cortijos. Es la gran desconocida de las mesas y fogones públicos. Frente al tópico de los fritos, en Andalucía, se cocina, se guisa y se cuece tanto o más que en otros lugares del país. Es la cocina la que, inteligentemente, se adapta a su distinta geografía y variantes climáticas. Dentro del hogar se encuentra lo más característico del arte culinario andaluz. De sus platos fuertes, destaquemos, a modo de ejemplo: las berzas, de cardillo, calabaza, judías verdes o de coles. Citemos la amplia gama de guisos de arroz, la lista inacabable de sopas, frías y calientes, y por descontado toda suerte de gazpachos. Toda suerte de especialidades, exclusivas de la cocina andaluza, y sólo hemos aludido a los platos llamados fuertes, sólo pueden degustarse donde se guarda celosamente la más pura tradición gastronómica: en las cocinas caseras.

No es menos cierto que hoy se puede apreciar en los bares de nuestras ciudades y pueblos, tercer gran centro social y segundo gastronómico, una tendencia en sus cartas o relación de tapas de presentar especialidades propias de la cocina privada, o al menos, un intento considerable y digno de tener en cuenta por acercar al turista o al propio consumidor andaluz, una cocina que de alguna manera se encontraba en vías de extinción. Pero esto es otro problema que trataremos en capítulo aparte.

Es por todo esto, como dice J. C. Capel en la introducción a su libro sobre gastronomía andaluza (2), que se produce un difícil antagonismo en el visitante que llega al Sur al comprobar que mientras en las casas particulares se come bien, en los establecimientos públicos se hace mal.

SOCIEDAD GASTRONOMICA «EL CERDO DE ORO»

(1) Restaurante «El Faro», de Cádiz o «El Caballo Rojo», de Córdoba.

(2) **Comer en Andalucía.**